







### Table grill Plancha de asar eléctrica Grill de table



**USK GR 28215** 

120V~60Hz 1500W

www.KALORIK.com





# **EN OPERATING INSTRUCTIONS IMPORTANT SAFEGUARDS**

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- 1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE.
- 2. DO NOT touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- 3. To protect against electrical shock do not immerse the cord, plug, or temperature controller in water or other liquid.
- 4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- 5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
- 6. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- 7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or cause injury.
- 8. DO NOT let the cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- 10. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- 11. DO NOT use the appliance for other than intended use.
- 12. Always attach the plug to the appliance first, then the plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "OFF", then remove the plug from wall outlet.
- 13. DO NOT operate without the drip tray
- 14. Do not use on plastic or synthetic tablecloths or any unstable place or near flammable goods including curtains, draperies, walls, and the like, as fire may occur.
- 15. This appliance is for use with Standard voltage outlet.
- 16. Never impact this unit or drop from high place.
- 17. DO NOT touch the plate surface while in use or before cooling down, even when the power is switched to the "OFF" position.
- 18. DO NOT touch the glass cover during use. HOT SURFACE!
- 19. Do not use metal utensils on the cooking plate, as they will scratch the non-stick coating.





### SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

### POLARIZED PLUG INSTRUCTIONS

Some appliances are equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into the polarized outlet only one way. If the plug does not properly fit into the outlet at first, reverse it. If it still does not fit, contact a competent qualified electrician. **Do not attempt to modify the plug in any way**.

For appliances equipped with a standard plug, simply insert the plug into the outlet without paying attention to the way you plug it.

### SHORT CORD INSTRUCTIONS

A short detachable power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in, or tripping over a longer cord. Longer detachable power supply cords may be used if care is exercised in their use.

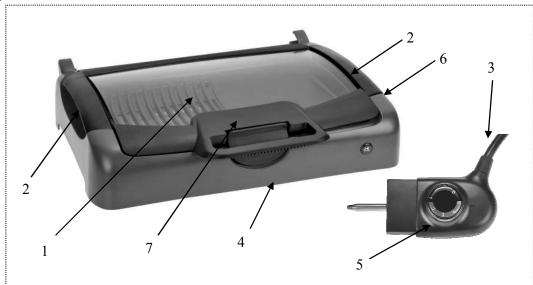
- The electrical rating of the longer cord should be at least that of the appliance. If the electrical rating of the extension cord is too low, it could overheat and burn.
- The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over. The extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

### PART DESCRIPTION

- 1. Grill plate
- 2. Handles
- 3. Wall socket cable
- 4. Base
- 5. Temperature controller
- 6. Cord receptacle (not visible on picture)
- 7. Removable tempered glass lid / windshield Also: Grease collecting tray (non-visible, under the grill plate)







### **BEFORE FIRST USE**

- Clean the grill and all the accessories (Cf. "Cleaning and care"). It is recommended to heat up the grill for about 10 minutes without any foodstuff in order to eliminate the grease that may have adhered during manufacture and the "new" smell.
- Ventilate the room during this period.

### **ASSEMBLY**

- Place the base of the appliance (4) on a stable surface. Seat the metallic grease collector in the base. This grease collector can be used with or without water inside. Position the grill plate (1) on the base (4).
- Plug the temperature controller (5) into the receptacle (6) on the side of the grill plate (1), by inserting its plug into the connection inlet on the appliance as deeply as possible, and make sure the temperature controller is in OFF position.

### **TEMPERATURE SETTINGS**

The temperature guide below is indicative:

POSITION 1: 170°F +/- 60°F POSITION 2: 230°F +/- 60°F POSITION 3: 290°F +/- 60°F POSITION 4: 350°F +/- 60°F POSITION 5: 410°F +/- 60°F





### **OPERATION**

- Plug the plug into a wall socket.
- Apply a little oil on the cooking plate. Turn the knob to desired temperature level. Preheat the grill to reach the ideal cooking temperature. When the appliance reaches the desired temperature, the pilot light will go out.
- Place the food on the grill side or on the griddle side, depending on the results to be achieved.
  - **Note:** The fat will be discarded better when using the grill side.
- Use a wooden spatula to stir the food. Do not use sharp or plastic or metallic utensils to place or to remove or stir food as these can damage the non-stick surface of the cooking plate.
- You may vary the setting of the control knob at any time during operation and the power indicator light will go on and off, like with any thermostatically controlled appliance.
- The grilling times vary according to the nature of the food and to your personal taste.
- When grilling is finished, turn the temperature controller to OFF. Unplug
  from wall outlet and wait until the appliance has completely cooled
  down before then removing the temperature control probe (5) from
  the cooking plate.
- Do not remove the cooking plate from the frame during use. Use the frame to carry or move the unit, and only after letting it cool for at least 30 minutes.

### **PRACTICAL HINTS**

- Frozen food should always be thawed before it is grilled.
- To grill meat, put the thermostat in its maximum position and preheat the grill. For other ingredients, choose the temperature accordingly.
- If you grill vegetables, fish or lean meat, spray the grilling surface with a
  cooking spray. If you are grilling meat with any amount of fat, or if the
  food has been marinated, there is no need to treat the grill prior to
  cooking.
- The lid can be used closed during or after cooking to speed up the cooking process or keep the food warm.
- The grease collector can be used without water in it, or with water. With water, the cleaning is much easier, and the cooking is smokeless.





### **CLEANING AND CARE**

- Before cleaning, put the thermostat in OFF position and make sure that the plug has been removed from the mains supply socket.
- Allow the grill to cool down thoroughly and unplug the thermostat from the appliance before you carefully dispose of any grease residue.
- Never immerse the probe or plug in water or any other liquid. However, should there be water on the electric connection, wait until the appliance is completely dry before using it anew.
- The base, the tempered glass lid and the cooking surface are dishwasher safe and can be immersed in water. The grease collecting tank can be best cleaned in soapy water.
- Wipe the outer surfaces of the grill with a damp cloth and dry afterwards
- Do not use harsh abrasive cleaners as these might damage the nonstick coating.





### WARRANTY

We suggest that you complete and return the enclosed Product Registration Card promptly to facilitate verification of the date of original purchase. However, return of the Product Registration Card is not a condition of these warranties. You can also fill this warranty card online, at the following address: www.KALORIK.com

This KALORIK product is warranted in the U.S.A. for 1 year from the date of purchase against defects in material and workmanship. This warranty is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance.

During this period, the KALORIK product that, upon inspection by KALORIK, is proved defective, will be repaired or replaced, at Kalorik's option, without charge to the customer. If a replacement product is sent, it will carry the remaining warranty of the original product.

This warranty does not apply to any defect arising from a buyer's or user's misuse of the product, negligence, failure to follow KALORIK instructions noted in the user's manual, use on current or voltage other than that stamped on the product, wear and tear, alteration or repair not authorized by KALORIK, or use for commercial purposes. There is no warranty for glass parts, glass containers, filter basket, blades and agitators, and accessories in general. There is also no warranty for parts lost by the user.

ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS WITH RESPECT TO THIS PRODUCT IS ALSO LIMITED TO THE ONE YEAR LIMITED WARRANTY PERIOD.

Some states do not allow limitation on how long an implied warranty lasts or do not allow the exclusion of incidental or consequential damages, so the above limitations may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.





If the appliance should become defective within the warranty period and more than 30 days after date of purchase, do not return the appliance to the store: often, our Consumer Service Representatives can help solve the problem without having the product serviced. If servicing is needed, a Representative can confirm whether the product is under warranty and direct you to the nearest service location.

If this is the case, bring the product, or send it, postage prepaid by the user (all Kalorik customers are responsible for the initial shipment back to the warranty center), along with proof of purchase and indicating a return authorization number given by our Consumer Service Representatives, to the authorized KALORIK Service Center (please visit our website at <a href="https://www.KALORIK.com">www.KALORIK.com</a> or call our Customer Service Department for the address of our authorized KALORIK Service Center).

If you send the product, please include a letter explaining the nature of the claimed defect.

If you have additional questions, please call our Consumer Service Department (please see below for complete contact information), Monday through Friday from 9:00am - 6:00pm (EST). Please note hours are subject to change.

If you would like to write, please send your letter to:

### **KALORIK Consumer Service Department**

Team International Group of America Inc. 1400 N.W 159th Street, Suite 102 Miami Gardens, FL 33169 USA

Or call:

Toll Free: +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

Only letters can be accepted at this address above. Shipments and packages that do not have a return authorization number will be refused.





## SP MANUAL DE INSTRUCCIONES CONSEJOS DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, hay unas precauciones básicas de seguridad que siempre se deben seguir, tales como:

- 1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.
- 2. No toque las superficies calientes. Siempre utilice las asas o los botones.
- 3. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el aparato, el termostato o el enchufe en agua o en otros líquidos.
- 4. Es siempre necesaria la supervisión cercana cuando este aparato sea utilizado cerca de niños. Este aparato no debe ser usado por niños.
- 5. Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando el aparato no se encuentre en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo.
- 6. No opere este y ningún aparato si el cable o el enchufe están quemados o dañados, o después de que el aparato ha funcionado inadecuadamente, se ha caído o ha sido dañado en cualquier manera. El aparato debe ser reemplazado por el fabricante o por un centro de servicio autorizado o por una persona similar calificada.
- 7. El uso de accesorios o aditamentos que no sean los recomendados por el fabricante pueden causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- 8. No use en exteriores
- 9. No permita que el cable cuelgue de la orilla de la mesa o del mostrador o toque las partes calientes.
- 10. No coloque este aparato cerca de quemadores de estufas de gas o eléctricas, o dentro de un horno caliente.
- 11. Cuando ase alimentos, tenga mucho cuidado cuando saque la bandeja o deseche grasa caliente.
- 12. No use este aparato más que para lo que ha sido diseñado.
- 13. NO haga funcionar sin la bandeja de goteo, o sin agua en la bandeja de goteo.
- 14. Puede ocurrir un incendio si el aparato está en contacto con materiales inflamables, incluyendo cortinas, tapicería, paredes, etc. o sobre un tapete de plástico o sintético cuando está en funcionamiento.
- 15. Este aparato se puede conectar con una toma de corriente estándar.
- 16. Evite los choques en el aparato y no deje que caiga de lo alto.
- 17. No toque la placa (resistencia) durante el funcionamiento o antes que el aparato haya enfriado, aunque los mandos del aparato estén en la posición apagada (OFF).
- 18. NO toque la tapa de vidrio durante el uso. SUPERFICIE CALIENTE!





19. No utilice utensilios metálicos. Pueden dañar el revestimiento antiadhesivo de la placa de cocción.

### GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SOLAMENTE PARA USO DOMESTICO

### INFORMACIÓN SOBRE EL ENCHUFE POLARIZADO

Algunos aparatos están provistos con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este enchufe calza en el tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no cabe totalmente en el tomacorriente, gire el enchufe. Si aún así no calza, consulte a un servicio técnico cualificado. **No intente anular esta característica de seguridad.** 

Para los aparatos provistos con un enchufe clásico, basta con insertar el enchufe en la toma de corriente.

### **INSTRUCCIONES DEL CABLE**

El cable de alimentación del aparato es un cable corto separable, a fin de disminuir el riesgo de accidentes (caídas al tropezar con él, etc.) Sin embargo, puede utilizar un cable separable más largo si es necesario.

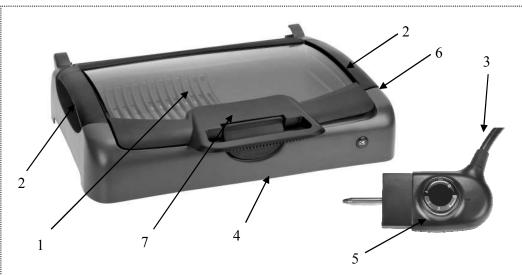
- Asegúrese de que el nivel eléctrico del cable más largo sea igual o mayor al indicado. Un cable más largo con un bajo nivel eléctrico correría el riesgo de sobrecalentarse y de estropearse.
- Para evitar riesgos colocar de forma tal que los niños no puedan jalarlo o tropezar con él. Que no arrastre nunca por el suelo. El cable debe ser un cable de tres hilos con toma de tierra.

### **PARTES**

- 1. Placa de cocción
- 2. Manillas
- 3. Cable
- 4. Base
- 5. Controlador de temperatura
- 6. Orificio de conexión del termostato
- 7. Tapa de vidrio desmontable







### ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ EL APARATO

- Limpie el asador y los accesorios (Cf. "Limpieza"). La primera vez que se enchufa, sale humo y huele. Esto es normal, puesto que en su fabricación se pueden haber adherido grasas que se estén quemando.
- Le recomendamos que tenga encendido el aparato durante 10 minutos sin comida y que ventile la habitación durante este tiempo.

### **MONTAJE**

- Coloque la base del aparato (4) sobre una superficie estable. Asiente el colector de grasa metálico en la base. El colector de grasa se puede utilizarse con o sin agua en su interior. La posición de la placa de cocción (1) sobre la base (4).
- Enchufe el cable en el orificio de conexión del termostato y ponga el botón de temperatura en la posición OFF.

### TEMPERATURA DE REFERENCIA

Las temperaturas son indicativas:

Posición 1: 75 ° C + / - 35 ° C (170 ° F + / - 60 ° F)Posición 2: 110 ° C + / - 35 ° C (230 ° F + / - 60 ° F)Posición 3: 145 ° C + / - 35 ° C (290 ° F + / - 60 ° F)Posición 4: 175 ° C + / - 35 ° C (350 ° F + / - 60 ° F)Posición 5: 210 ° C + / - 35 ° C (410 ° F + / - 60 ° F)





### **PUESTA EN MARCHA**

- Aplique un poco de aceite en la placa de cocción. Gire el botón hasta el nivel de temperatura deseada. Precaliente el asador para alcanzar la temperatura ideal. Cuando se llegue a la temperatura deseada, el testigo luminoso se apagará y puede añadir los alimentos en la placa.
- Utilice una espátula de madera para dar vuelta a la comida. No utilice utensilios metálicos o de plástico para colocar, remover o girar los alimentos, ya que estos pueden dañar la superficie antiadherente de la placa de cocción.
- El ajuste de temperatura puede variarse en cualquier momento durante el funcionamiento. El testigo luminoso se encenderá y apagará.
- El tiempo de cocción depende del tipo de alimento y de su gusto personal.
- Después de utilizar el aparato, coloque el botón del termostato en la posición apagada (OFF), desenchufe el aparato y a continuación, quite la sonda de control de la temperatura.
- No quite la placa de cocción de la estructura durante el uso. Use el marco para llevar o mover la unidad, después de dejarlo enfriar, durante al menos, 30 minutos.

### CONSEJOS PRÁCTICOS

- Descongele les alimentos antes de ponerlos en el asador.
- Para asar la carne poco hecha coloque el termostato en su posición máxima y respete el precalentamiento. Para la cocción normal y según su gusto, seleccione la temperatura que mejor le parezca.
- Si asa verduras, pescado o carne magra, humidifique la superficie de asa con un espray para asar. Si asa carne con un poco de grasa, o si la carne ha sido marinada, no hace falta utilizar un espray antes de asar.
- La tapa se puede cerrar durante o después de cocinar para acelerar el proceso de cocción o mantener la comida caliente.
- El colector de grasa se puede utilizar sin agua en él, o con agua. Con agua, la limpieza es mucho más fácil.





### **LIMPIEZA**

- Antes de limpiar el aparato, coloque el botón del termostato en la posición apagada (OFF) y quite la clavija del enchufe mural.
- Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo y desconecte el termostato del aparato antes de tirar todos los residuos de grasa.
- Nunca sumerja la sonda o el enchufe en agua ni en cualquier otro líquido. De todos modos, si hubiese agua en la conexión eléctrica, espere hasta que el dispositivo esté completamente seco antes de usarlo de nuevo.
- La base, la tapa de vidrio templado y la superficie de cocción son aptas para el lavavajillas y se pueden sumergir en el agua. El depósito de recogida de grasa lávelo a mano con agua jabonosa
- Limpiar las partes exteriores del asador con un paño ligeramente humedecido.
- No utilice detergentes agresivos o esponjas que puedan arañar el revestimiento anti adhesivo.





### **GARANTÍA**

Le sugerimos rellenen y nos envíen rápidamente la Tarjeta de Registro de Producto adjunta para facilitar la verificación de la fecha de compra. Por lo tanto, la devolución de esa Tarjeta de Registro de Producto no es una condición imprescindible para la aplicación de esa garantía. Puede también rellenar dicha tarjeta de garantía en línea en la dirección siguiente: www.KALORIK.com

A partir de la fecha de compra, este producto KALORIK está garantizado un año contra los defectos materiales y de fabricación, en los Estados Unidos. Esta garantía no es transferible. Conserve la prueba de compra original. Se exige una prueba de compra para obtener la aplicación de la garantía.

Durante este período, si el producto KALORIK después de una inspección por parte de KALORIK, se manifiesta defectuoso, será reparado o reemplazado, según lo que decida KALORIK, sin gastos para el consumidor. Si se envía un producto de reemplazo, se aplicará la garantía que queda del producto original.

Esta garantía no se aplica a los defectos causados por una mala utilización por parte del comprador o del usuario, o una negligencia al no respeto del manual de instrucciones KALORIK, o una utilización en un circuito eléctrico cuyo voltaje es diferente al que figura en el producto, o un desgaste normal, o modificaciones o reparaciones no autorizadas por KALORIK, o por un uso con fines comerciales. No existe garantía por las partes de cristal, jarras de cristal, filtros, cestos, cuchillas y accesorios en general. No existe tampoco garantía por las piezas perdidas por el usuario.

Toda garantía de valor comercial o de adaptabilidad a este producto está limitada a un año también.

Algunos estados no ponen límites a la duración de la garantía tácita o no autorizan la exclusión de daños y perjuicios accesorios o indirectos, por lo que puede que las restricciones anteriormente mencionadas no le sean aplicables a Usted. Esta garantía le otorga derechos legales particulares, pero usted puede tener también otros





derechos que varían de un estado a otro y algunos derechos pueden variar de un estado a otro.

Si el aparato tuviera un defecto durante el periodo de garantía y / o más de 30 días después de que se compró, no devuelva el aparato en la tienda donde le compró: a menudo, nuestro Servicio al Consumidor puede ayudar a resolver el problema sin que el producto tenga que ser reparado. Si hace falta una reparación, uno de nuestros representantes puede confirmar si el producto está bajo garantía y dirigirle al servicio post-venta más próximo.

Si fuera el caso, traiga el producto (o envíelo, correctamente franqueado) con la **prueba de compra** que mencione **el número de autorización de devolución** indicado por nuestro Servicio al Consumidor, al servicio post-venta KALORIK más próximo. (Visite nuestra web <u>www.KALORIK.com</u> o llame al Servicio al Consumidor para obtener la dirección del Servicio post-venta KALORIK exclusivo más próximo).

Si envía el producto, le rogamos añadan una carta explicando la naturaleza del defecto.

Si tiene preguntas adicionales, por favor llame al Servicio al Consumidor (véase abajo para los datos completos), de lunes a viernes, de las 9 a las 18 (EST). Note que las horas pueden ser modificadas.

Si quiere escribirnos, puede hacerlo a la dirección siguiente:

### **KALORIK Servicio al Consumidor**

Team International Group of America Inc. 1400 N.W 159th Street, Suite 102 Migmi Gardens, FL 33169 USA

O llame gratuitamente (U.S.A.) al +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

Las cartas se aceptan solamente en la dirección anteriormente mencionada. Los envíos y paquetes que no tengan número de autorización de devolución serán rechazados.







Pour utiliser un appareil électrique, des précautions élémentaires sont à respecter, telles que celles énumérées ci-dessous :

- 1. LISEZ L'ENSEMBLE DES INSTRUCTIONS.
- 2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Manipulez les poignées et les boutons.
- 3. Pour écarter les risques d'électrocution, n'immergez pas le cordon ou la fiche ou le boitier de contrôle de la température dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- 4. Faites particulièrement attention lorsque l'appareil est utilisé par ou en présence d'enfants.
- 5. Débranchez l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de nettoyer l'appareil.
- 6. Ne faites pas fonctionner l'appareil si son cordon ou sa fiche est endommagé ou si l'appareil a présenté un dysfonctionnement ou est endommagé. Retournez l'appareil au centre de service autorisé pour le faire vérifier ou réparer.
- 7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant présente des risques d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
- 8. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou d'un comptoir et évitez qu'il touche une surface chaude.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
- 10. Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- 11. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il est conçu.
- 12. Insérez toujours le cordon d'abord dans l'appareil et ensuite dans la prise murale. Pour déconnecter l'appareil, placez tous les boutons sur la position arrêt et débranchez l'appareil de la prise murale.
- 13. N'utilisez pas l'appareil sans le bac collecteur de graisses.
- 14. N'utilisez pas l'appareil sur une nappe en plastique ou synthétique, sur une surface instable ou à proximité de matériaux inflammables tels que des rideaux, tentures, cloisons etc., car un incendie pourrait être provoquée.
- 15. Cet appareil est conçu pour être relié à une sortie de courant standard.
- 16. Evitez les chocs sur l'appareil et évitez de faire tomber celui-ci de haut.





- 17. Ne touchez pas la plaque pendant le fonctionnement ou avant que l'appareil ait refroidi, même si les commandes de l'appareil sont en position "OFF".
- 18. Ne touchez pas le couvercle en verre pendant l'utilisation. SURFACE CHAUDE!
- 19. N'utilisez pas d'ustensiles en métal afin de ne pas griffer la surface antiadhésive.

### CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

### CONSIGNES CONCERNANT LA FICHE POLARISEE

Ce produit est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée, afin de minimiser les risques de chocs électriques. Si vous n'arrivez pas à enfoncer la fiche à fond dans la prise, retournez la fiche et réessayez. Si cela ne fonctionne toujours pas, faites appel à un service qualifié. N'essayez jamais de modifier la fiche!

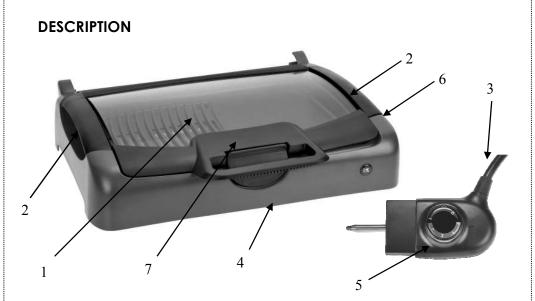
### CONSIGNES CONCERNANT LE CORDON

Le cordon d'alimentation de l'appareil est un cordon détachable de type court, et ce afin de diminuer les risques d'accidents (chute si vous marchez sur le cordon...). Vous pouvez toutefois utiliser le cordon détachable avec une rallonge si nécessaire mais:

- Assurez-vous que l'ampérage de la rallonge soit égal ou supérieur à celui de l'appareil. Un cordon plus long avec un ampérage inférieur à celui de l'appareil risquerait de surchauffer et de brûler.
- La rallonge ne doit pas pendre du plan de travail ou de la table afin d'éviter que les enfants ne le tirent ou trébuchent.
- La rallonge doit être un cordon à trois fils avec mise à la terre.







- 1. Plaque de cuisson
- 2. Poignées
- 3. Cordon d'alimentation
- 4. Base
- 5. Boitier de contrôle de la température
- 6. Orifice de connexion du boitier de contrôle
- 7. Couvercle en verre amovible Egalement : Bac récupérateur de graisse (non visible, sous la plaque de cuisson)

### **AVANT LA PREMIERE MISE EN MARCHE**

- Nettoyez la plaque de cuisson et les accessoires (Cf. "Nettoyage et entretien"). Il est conseillé de faire chauffer le gril pendant 10 minutes sans aliments afin d'éliminer des restants éventuels de graisse et de supprimer l'odeur de "neuf".
- Bien ventiler la pièce pendant cette opération et en général, lors de tout usage.

### **ASSEMBLAGE**

 Placez la base (4) de votre appareil sur un support stable. Positionnez le bac collecteur de graisse dans la base. Le bac collecteur peut être utilise avec un peu d'eau pour faciliter le nettoyage ultérieurement). Placez ensuite la plaque de cuisson (1) sur la base (4)

18

USK GR 28215 - 111026





 Connectez la fiche du boitier de contrôle (5) sur le côté (6) de la plaque de cuisson (1) en insérant le boitier aussi profondément que possible, et vérifiez que le bouton du thermostat se trouve sur la position OFF.

### **TEMPERATURES DE REFERENCE**

Les températures ci-dessous sont indicatives:

POSITION 1: 75°C +/- 35°C (170°F +/- 60°F) POSITION 2: 110°C +/- 35°C (230°F +/- 60°F) POSITION 3: 145°C +/- 35°C (290°F +/- 60°F) POSITION 4: 175°C +/- 35°C (350°F +/- 60°F) POSITION 5: 210°C +/- 35°C (410°F +/- 60°F)

### **UTILISATION**

- Branchez la fiche du cordon d'alimentation (3) sur une prise de courant standard.
- Mettez un peu de matière grasse sur la plaque. Ajustez la température au niveau désiré. Préchauffez le grill pour qu'il atteigne la température idéale. Quand la plaque de cuisson est chaude et atteint la température souhaitée, la lampe témoin sur le boitier de contrôle s'éteint.
- Placez la nourriture sur la plaque chaude, du côté grill (rainuré) or lisse, selon le résultat souhaité.
  - **Note :** L'évacuation des graisses de cuisson est plus importante du côté grill.
- Utilisez une spatule en bois ou en silicone pour manipuler la nourriture.
   N'utilisez pas d'ustensiles pointus, coupant, métalliques ou en plastique, qui pourraient rayer et endommager le revêtement de la plaque de cuisson.
- Vous pouvez ajuster la température de cuisson à tout moment ; le témoin lumineux va s'allumer et s'éteindre durant la cuisson et selon les réglages choisis, comme pour tout appareil contrôlé par un thermostat.
- Le temps de cuisson dépend de la nature des aliments et de votre goût personnel.
- Après utilisation, placez le bouton du thermostat sur OFF et retirez la fiche de la prise murale. Attendez que l'appareil ait totalement refroidi avant de détacher le thermostat de l'appareil.
- Ne retirez pas la plaque de cuisson pendant la cuisson. Utilisez le cadre de la base pour porter ou déplacer l'appareil après la cuisson, et seulement après l'avoir laissé refroidir pendant au moins 30 minutes





### **CONSEILS PRATIQUES**

- Faire décongeler les aliments congelés avant de les griller.
- Pour saisir les viandes, placez le bouton thermostat sur sa position maximale et respectez le préchauffage complet avant la cuisson. Pour une cuisson classique et selon vos goûts, sélectionnez la température qui vous conviendra le mieux.
- Si vous grillez des légumes, du poisson ou des viandes très maigres, ajoutez un peu de matière grasse auparavant sur la plaque de cuisson. Pour des viandes plus grasses ou marinées, la matière grasse n'est généralement pas nécessaire.
- Le couvercle peut être utilisé pendant la cuisson pour cuire plus vite, ou après pour garder au chaud plus longtemps.
- Le collecteur de graisse peut être utilisé tel quel, ou avec un fond d'eau pour un nettoyage plus aisé (et une cuisson sans fumée).

### **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

- Avant de nettoyer votre appareil, placez le bouton thermostat sur la position OFF et débranchez la fiche de la prise murale.
- Laissez refroidir le gril avant le nettoyage et retirez la fiche du thermostat de l'appareil. Pour cela, il vous suffit de maintenir fermement la fiche du cordon et de la retirer de la prise murale.
- N'immergez jamais le boitier de contrôle, le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide. Si de l'eau coulait au niveau des connexions électriques, laissez sécher avant un nouvel usage.
- La base, le couvercle en verre et la surface de cuisson peuvent être passés au lave-vaisselle. Le bac collecteur de graisse doit de préférence être lavé dans de l'eau chaude savonneuse.
- Nettoyez les surfaces extérieures du gril avec un chiffon doux légèrement humide et séchez après usage.
- N'utilisez pas de détergents agressifs ou de tampons à récurer pouvant rayer le revêtement antiadhésif ou les surfaces plastiques.





### **GARANTIE**

Nous vous suggérons de remplir et de nous renvoyer rapidement la Carte d'Enregistrement Produit ci-jointe afin de faciliter la vérification de la date d'achat. Cependant, le renvoi de la Carte d'Enregistrement Produit n'est pas une condition indispensable à l'application de la présente garantie. Vous pouvez aussi remplir cette carte de garantie en ligne à l'adresse suivante : www.KALORIK.com.

A compter de la date d'achat, ce produit KALORIK est garanti un an, sur le territoire des Etats-Unis, contre les défauts matériels et de fabrication. Cette garantie n'est pas transférable. Conservez la preuve d'achat originelle. Une preuve d'achat est exigée pour obtenir l'application de la garantie.

Durant cette période, le produit KALORIK qui, après inspection par KALORIK, s'avère défectueux, sera réparé ou remplacé, au choix de KALORIK, sans frais pour le consommateur. Si un produit de remplacement est envoyé, c'est la garantie restante du produit originel qui s'appliquera.

La présente garantie ne s'applique pas aux défauts dus à une mauvaise utilisation de la part de l'acheteur ou de l'utilisateur, à une négligence, au non-respect des consignes du manuel d'utilisation KALORIK, à une utilisation sur un circuit électrique au voltage différent de celui renseigné sur le produit, à une usure normale, à des modifications ou réparations non autorisées par KALORIK, ou par un usage à des fins commerciales. Il n'existe pas de garantie pour les parties en verre, récipients en verre, filtres, paniers, lames et accessoires en général. Il n'existe également pas de garantie pour les pièces perdues par l'utilisateur.

Toute garantie de valeur commerciale ou d'adaptabilité à ce produit est également limitée à la garantie d'un an.

Certains états ne limitent pas la longueur de la garantie tacite ou n'autorisent pas l'exclusion de dommages-intérêts accessoires ou indirects, les restrictions ci-dessus peuvent donc ne pas s'appliquer à





vous. Cette garantie vous donne des droits légaux particuliers, et certains droits peuvent varier d'un état à l'autre.

Si l'appareil devait présenter un défaut durant la période de garantie et plus de 30 jours après l'achat, ne ramenez pas l'appareil au magasin : souvent, notre Service Clientèle peut aider à résoudre le problème sans que le produit ne doive être réparé. Si une réparation est nécessaire, un représentant peut confirmer si le produit est sous garantie et vous rediriger vers notre centre de réparation.

Le cas échéant, ramenez le produit (ou envoyez-le, dûment affranchi), ainsi qu'une preuve d'achat, en mentionnant le numéro d'autorisation de retour, indiqué par notre service clientèle, au service après-vente KALORIK agrée (visitez notre site internet <a href="https://www.KALORIK.com">www.KALORIK.com</a> ou appelez notre département Service Clientèle pour obtenir l'adresse du service après-vente KALORIK agréé).

Si vous envoyez le produit, veuillez y joindre une lettre expliquant la nature du défaut.

Si vous avez des questions complémentaires, veuillez appeler notre département Service Clientèle (voyez plus bas pour les coordonnées complètes), du lundi au vendredi de 9h à 18h (EST). Veuillez noter que les heures sont sujettes à modification.

Si vous souhaitez nous écrire, adressez votre courrier à:

### **KALORIK Consumer Service Department**

Team International Group of America Inc. 1400 N.W 159th Street, Suite 102 Miami Gardens, FL 33169 USA

Ou appelez (Gratuitement des Etats-Unis): +1 888-521-TEAM ou +1 888-KALORIK.

Seules les lettres seront acceptées à l'adresse ci-dessus. Les envois et colis n'ayant pas de numéro d'autorisation de retour seront refusés.



4			



K111026 WWW.KALORIK.	
K111026 WWW.KALORIK.	
K111026 <u>www.KALORIK.</u>	
K111026 <u>www.KALORIK.</u>	
K111026 <u>www.KALORIK</u> .	
K111026 www.KALORIK.	
K111026 Www.KALORIK.	
K111026 <u>www.KALORIK</u> .	
K111026 www.KALORIK.	
K111026 www.KALORIK.	
K111026 <u>www.KALORIK</u> .	
K111026 www.KALORIK.	
K111026 <u>www.KALORIK.</u>	
K111026 www.KALORIK.	
K111026 <u>www.KALORIK.</u>	
	<u> (.com</u>